

Küsters Tageskarte Montag 01.06.20

<u>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</u> mit frischem Koriander	7.00
<u>Hausgemachte Kartoffelsuppe</u> mit Wienerle und Brot	Tasse 6.90
	Terrine 9.90
<u>Kleine Portion italienische Salami u. Parmesan, Olivenöl u. Baguette</u>	6.50
<u>Gebackene Frühlingsröllchen</u> mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	12.90
<u>„Vitello Tonnato“</u> (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette 15.90 oder Röstkartoffeln	17.90
<u>Kalbslende rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit frischen Pfifferlingen, Gartenkräuter-Kernöl-Viniagrette, und Röstkartoffeln</u>	19.90
<u>Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolosauce</u> , serviert mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree	21.90
<u>Bachsaibling vom Grill</u> serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	22.90
<u>Küsters Fisch-Gemüse-Eintopf</u> mit Einlage von verschiedenen, frischen Fischen und Scampi dazu Baguette	19.90
<u>Frischer Schrobenhausener Spargel, „polnisch“</u> (gehacktes Ei und Semmelbrösel in brauner Butter), neue Kartoffeln	17.90
zusätzlich kleines Wiener Schnitzel	9.00
oder	
Portion Schwarzwälder Schinken	7.00
<u>Frische Kalbsleber geschnetzelt, venezianische Art, mit Zwiebeln in Balsamico, Blattspinat und Röstkartoffeln</u>	21.90
<u>Tagliata vom Rinderfilet</u> mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Baguette	25.90
<u>„Trapezio“</u> mit Ricottafüllung in Salbeibutter auf mediterranem Schmorgemüse, frisch geriebener Parmesan	12.90
Menü du Jour: Pasta mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce	
Kleiner Bananen Split	9.90
<u>Crepe gefüllt</u> mit frischen Erdbeeren dazu Vanilleeiscreme	8.50
<u>Hausgemachte Mousse au chocolat</u> , Kompott von frischen Aprikosen	8.50

Küsters Getränke Empfehlung

Prosecco Spumante Pinot nero rosé 0,1 l Gl. 5.00 0,7 l Fl. 25.00